Serie III, Vol. III. Udine, lunedì 4 ottobre 1880. Num. 41

BULLETTINO DELLA ASSOCIAZIONE AGRARIA FRIULANA

Il *Bullettino* esce in Udine ogni lunedì. Reca gli atti ufficiali della Società. Viene inviato franco a tutti i Soci che hanno versato la tassa annua prescritta dallo statuto, ai Comuni e agli altri corpi morali contribuenti in favore dell'istituzione. Chi non fa parte della Società può tuttavia riceverie franco il *Bullettino* pagando antecipatamente per un anno lire dieci I manoscritti sono da dirigersi alla sede della Società (Udine, palazzo Bartolini), ove si ricevono pure i pagamenti. Per maggior comodo dei Soci, i pagamenti potranno anche esser fatti al Negozio Seitz (Mercatovecchio).

ALTRE DUE PIANTE ALL'ORTICOLTURA ITALIANA

Nel marzo di quest' anno furono recati nel laboratorio botanico della r. Scuola d'agricoltura di Portici, da un tale del seguito dell'ex Vicerè d'Egitto, i semi di due piante che furono dette di qualche importanza nell'alimentazione dei popoli dell' Egitto, della Siria e dell' India. Tentatone un piccolo saggio di coltivazione, furono tosto riconosciute l'una per il *Chorcorus olitorius L.* e l'altra per l'*Hibiscus esculentus L.* Queste piante, sino ad ora non abbastanza conosciute, relativamente alla loro utilità, sono poco esigenti in fatto di terreno e di coltura, mentre prendono molta parte negli usi di cucina come piante da minestra e da insalata. Tale asserzione risulta da saggi che autorevoli persone hanno ripetutamente istituiti sul proposito, ed è perciò che crediamo opportuno il riprodurre dall' " Agricoltura meridionale " il seguente scritto del signor Bellucci, trattandosi di due piante che riteniamo di giovevole introduzione nella nostra orticoltura.

—

Il *Corchorus olitorius* di Lin., chiamato dagl' inglesi *Jews, Mallows, Corrète Potagêre* dai francesi, è detto dagli spagnuoli *Malva de los Judeos, Putta* in sanskrito, *Malva ebraica* da noi.

È una pianta annuale della famiglia delle Tiliacee che raggiunge l' altezza di circa 50 a 60 cm. Ha un fusto liscio con foglie oblunghe denticulate, di cui i due denti posti alla base del lembo sono più lunghi e setacei. Fa un fiore di color giallo arancio, al quale succede in seguito un frutto capsulare cilindrico allungato e puntuto, che alla maturità contiene dei semi grossi poco più che una testa di spillo, angolosi-piramidali e di color verde azzurrognolo.

È pianta di climi piuttosto caldi, ma per la sua rusticità, e per essere di rapido sviluppo nella parte fogliosa, può nella buona stagione coltivarsi quasi ovunque in Italia, massime nelle regioni meridionali.

Si semina in primavera senza un termine di tempo preciso, ma cercando di essere egualmente lontani dagli eccessi di temperatura. Qualunque terreno, massime se da orto, conviene a questa pianta, la quale succede benissimo ad una che esiga molto ingrasso e che per conseguenza ne lasci una piccola porzione bene immedesimata alle particelle terrose.

Seminato il Corchorus alla pari in porche di poca ampiezza ed inaffiato almeno ogni due giorni, le pianticelle crescono folte, e quando hanno raggiunto un decimetro di altezza, il che avviene circa un venticinque giorni dopo la semina, se questa è stata ritardata, si può fare allora un primo taglio od anche una semplice cimatura da cui si ottiene un' insalata tenera e veramente saporita. Dopo di ciò le pianticine cacciano altre cimette laterali e verso la base del fusto principale troncato, le quali, di mano in mano che si riforniscono di un discreto ciuffo di foglie, possono venir colte ed usate come quelle del primo taglio.

Le piante da seme sarebbe meglio non venissero mai tagliate od almeno non più che la prima volta, poichè altrimenti la maturazione del seme sarebbe di troppo ritardata ed anco diminuita a causa dello spossamento della pianta. Le tenere foglie del Corchorus posseggono in debol grado proprietà purgative, come lo dice il nome istesso dato a questo genere di piante (1). Mangiate crude come insalata, sono di un sapore lappaceo assai gustoso e che rammenta in certo qual modo quello della pimpinella (Poterium sanguisorba). Anche

(1) *Corchoros*, in greco deriva da *Korcô (io purgo).*

cotta è un ottimo erbaggio da minestra, per cui è molto coltivata nella Siria, e trattata come gli spinaci, dei quali può senza scapito in molti casi tener le veci.

—

L'*Hibiscus esculentus, L.* è l'altra pianta di cui ci siamo proposti trattare; esso è conosciuto dagli inglesi col nome di *Okro plant esculent, West Indian*; dai francesi con quello di *Gomband o Gombo commestible*; da noi è detto *Bania*, *Chetunia commestibile, Ibisco* ecc.

Esso è pertanto di più recente cognizione per gli europei che non la pianta di cui parlammo sopra, inquantochè l'Ibisco ci viene dall' America meridionale, dove i creoli lo coltivano per i teneri frutti (capsule) con cui fanno uno speciale intingolo liquido, viscido, per essi immensamente gustoso.

È pianta erbacea della famiglia delle Malvacee, con un fusto ordinariamente semplice, alto circa 60 a 70 cm. con foglie cordate a lungo picciuolo con cinque lobi ottusi denticolati. Fa dei fiori solitarii all'ascella delle foglie, d' un color giallo cetrino, i quali danno di poi dei frutti capsulari a piramidi più o meno rigonfiate al disopra nella base, e nelle quali, con la maturazione, si vengono a produrre dei semi grossi come un piccolo pisello, aromatici e sufficientemente ricchi di sostanza grassa, per la qual cosa questa pianta, spesso proposta qual succedaneo del caffè, al dire di Vilmorin, è uno dei meno cattivi di tutti quelli fino ad ora proposti (1). Ammesso anche questo, duplice sarebbe lo scopo della coltura del Bamia, ma noi lo presentiamo agli orticultori perchè essi lo rendano soddisfacente a quell'uso a cui è molto probabile l'abbia adibito l'uomo civile al primo conoscerla.

Le tenere capsule del Bamia, trattate in molti casi come quelle del peperone verde ordinario, riescono eccellentissime, e, mentre sono meno aromatiche di quelle, hanno per lo contrario un valore nutritivo d' assai maggiore, dovuto all'accumulo di principi proteici e grassi nelle semenze, le quali nel peperone vengono piuttosto rigettate dal gusto della maggior parte dei consumatori.

Ammesso come commestibile il frutto di questa pianta, la sua coltura è delle più semplici.

Si semina a febbraio in terrine od appositi semenzai, e lo si trapianta a maggio su terra ben raffinata e concimata e mettendo una o due piantoline in fossette poco profonde, previamente preparate, ed in maniera che le piante si trovino alla distanza di circa 40 cm. l' una dall' altra. Dalla semina al trapiantamento, che cade per lo più quando le pianticelle hanno non più che due o tre foglie, si deve guardare che le medesime non vengano colte da gelate. Passata quest' epoca, la pianta non esige che qualche rinettamento del suolo, e nei terreni forti qualche sarchiatura o zappatura. Dopo di che, se l'acqua non viene mai meno all' ibisco si è certi di ottenere dal medesimo un prodotto in capsule, copioso e pregevole. Una pianta di Bamia, in buone condizione di vegetazione, può dare perfino 8 o 10 grosse capsule le quali, come si disse, debbonsi cogliere tenere; ond' è che quando dalla pianta non si voglia il seme, essa può, verde e succosa com'è, somministrarsi con molto profitto alle vacche da latte. Anche un' altra specie di Bamia venne proposta, ed è usata come commestibile presso gli egiziani, cioè l'*Hibiscus longifolius*, che si distingue dal precedente per avere una capsula più allungata e ristretta e la foglia tre o cinque volte partita; ma i saggi istituiti anche su questa seconda specie ci fanno dare la preferenza alla prima, che, insieme al Corchorus olitorius, vivamente raccomandiamo agli orticultori italiani.

(1) Vilmorin, *Le bon Jardinier*, troisième partie, pag. 496.

CRONACA DELL' EMIGRAZIONE

Il signor G. B. Manganelli, segretario comunale di Montenars, ha diretto alla Presidenza dell'Associazione agraria friulana copia d'una lettera scritta il 9 luglio u. s. da un giovane di quel paese emigrato in America.

Per l'interesse che la lettera presenta e per gli utili avvertimenti che vi si danno a coloro che vagheggiassero l' idea di recarsi in America, crediamo opportuno di pubblicarla quasi nella sua integrità, omettendo solo ciò che vi è di personale, e correggendo unicamente quel tanto che basti a rendere intellegibili i punti un po' confusi:

Carissimo padre,

Buenos Aires 9 luglio 1880.

Eccomi ritornato in Buenos Aires, e ringraziando il Signore sono sempre stato e sono in buona salute, e spero anche di voi, della moglie, figli e tutta la parentà.

. . . .

Ai 27 marzo siamo partiti dalla caserma dell'Emigrazione io e Francesco Gubiani con sua moglie alla volta del Paranà, in vapore di terra fino alla Campana e poi siamo imbarcati su quello di acqua. Questo è un magnifico viaggio che pareva proprio di scrivere immediatamente: partite e venite in questi deliziosi paesi. Il vapore andava sempre tranquillo costeggiando sempre deliziosi boschi di salici piangenti che diverse volte colle loro frondi lambivano il vapore.

Ai 28 s'arrivò al Rosario che è il porto dove si cambia il vapore, nel qual tempo si potè andare a messa; e ai 29 s'arrivò al porto del Paranà che è picc olo, lontano circa 40 minuti dalla città. Il viaggio per andare in città non dava neppur bell'aspetto, perchè non si vedeva neppure bel legno, ma quasi tutto bosco di basso fusto e tutto spinoso.

Arrivati che fummo al paese, per fortuna trovammo dove mettere i bagagli sotto un portico, essendo là ancora una famiglia d'Ospitale che non aveva potuto trovare ancora dove stabilirsi.

Dopo andammo tutto il giorno in giro pel paese; quelli che vi abitavano ci dicevano tutto il male che potevano, maledicendo l'ora che sono partiti, le lettere che li avevano traditi, il tempo che dovevano perdere senza lavoro e tante altre cose.

Nel paese erano a spianar una piazza più di 50 Emigranti Italiani, i quali dovevano lavorare quasi per la spesa, perchè li manteneva l'Emigrazione fino a tanto che viene loro consegnato il terreno.

Questo terreno l'aspettano giorno per giorno, ma neppur loro sanno quando, perchè il perito che lo consegna non sanno dove sia andato e neppur quando ritornerà.

L'indomani siamo andati a trovar quelli che sono sparpagliati per le praterie. Circa 4 miglie dal paese si comincia a vedere queste capanne. Là abbiamo trovati diversi Gemonesi. Oh che diferenza abbiamo trovato in loro di quella che prima si credeva; devono star allegri perchè quello che è fatto non è più rimedio, devono lodare il loro stato, ma se fossero a venire, non di mia opinione, ma dai loro detti non verrebbe nessuno.

In Italia almeno è la speranza in molte cose, ma, dove si trovano, quasi tutti questi contadini, anche che vengano i generi, avranno sempre pochissimo comercio.

Queste parole le dicono, non io, ma loro che mai più potranno veder Italia.

In quanto al Paranà cioè Entrerios è una bellissima posizione tutta ondulata, bosco di alto quasi niente se non piccolo e spinoso e poco anche di quello.

Anche qui dicono che riescono le viti e tante altre qualità di legni fruttiferi, ma si vedono pochini a preferenza dei nostri paesi, più di tutto si vedono persici, e in quanto al crescere io non trovo nessuna diferenza dai nostri paesi tanto nei fichi come in qualunque altro legno se non nei limonari che vengono più grandi.

In quanto alle viti non si vedono neppure quasi in tutti i campi ed i nostri paesani non hanno neppur fatto ancora la prova.

In quanto ai grani il frumento viene bellissimo, ma questo anno ha valuto pochissimo. Il grano turco proprio in generale non fa le pannocchie più belle del cinquantino d'Italia, quando ha il tempo favorevole soltanto fa più gambi. Zucche ne vengono in quantità ed anche legumi e patate, e se hanno volontà d'aver erbaggi di orto hanno gran fatica a conservarli per la grande quantità di formiche ed il gran caldo.

Ciò che qualcheduno diceva che a concimar la terra vengono Bonales, (1) è vero, ed io aggiungo che queste sono molto peggio ancora, perchè quelle, se sono fresche, le mangiano le vacche e se sono secche soltanto pungono, e queste non le mangiano mai, e camminandovi frammezzo hanno una immensa quantità di riccini tutti spinosi che entro contengono il seme che in un momento empiono tutte le gambe e per staccarli bisogna contarli tutti.

Perchè vengano queste erbaccie non occorre neppure concimar la terra, basta arare e subito tutto pieno, tanto nel grano turco come nel frumento che poco manca arrivi alla medesima altezza, però questo non è tutto male perchè servono loro di legno tanto per cucinare il pane che far cucinar la carne.

Dopo arato 2, 3 anni dicono che vanno a perdersi, questo non sò.

Adesso poi dirò qualche cosa delle locuste che qui chiamano auguste.

Io credo che nessun castigo in Europa arrivi a questo, cioè devastar tutto come devastano qui ciò che trovano quando passano.

Ho visto io un campo di grano turco che aveva seminato Cappello il quale aveva già fatto il grano vicino a maturazione, mangiate tutte le foglie spuntate, smorzate tutte le panocchie quasi fino a mezzo e col loro veleno fatto seccar tutto.

Son stato dove erano una gran quantità di persici già grossi i quali li avevano tutti fatti cader per terra mangiati fino all'osso e lasciate le piante come se fosse l'inverno.

Questi animali non la risparmiano a nessun'erba nè pianta, se non a un legno che rassomiglia al frassino dei nostri paesi e le zucche,

(1) *Buraxis* o *Buralis*, pianta spinosa che viene nei prati.

ma quelle soltanto col loro camminar sopra le fanno seccare.

Siccome non è mai male che non sia ancor bene, qui le donne non fanno nessun lavoro se non sul raccolto, o andare a servire, poco cucire, niente filare e tessere ancor meno, chè in tutta l'America non fanno quei mestieri; per lavare basta acqua fredda, fanno il pane una o due volte per settimana e basta, nessun pensiero di andare a messa perchè sono lontani; ecco tutta la felicità.

Fermato che era cinque giorni al Paranà, era già stuffo di andare in giro, non essendo nessuna diferenza d'un luogo all'altro e dopo 8 giorni mi mettei in viaggio per Rosario e per Buenos Aires.

In quanto a Rosario, cambia tutto in pianura. Paese più allegro e di comercio, ma in quanto a lavori pochissimi.

Quando si sbarcò a Rosario trovai altri 2 di Peonis con le loro mogli che erano arrivati un giorno dopo di me al Paranà e avviliti d'essere andati, tornavano anche loro alla volta in Buenos Aires.

Parimente là ne erano di quelli di S. Fè ed anche una famiglia di quelle state fino a Corientes che tornavano alla volta in Buenos Aires, e molti di quelli che andavano tanto al Paranà come a S. Fè; i quali vedendo noi a tornar indietro cominciavano già ad avvilirsi.

Ne erano arrivati pure a Rosario di quelli che erano stati dalla parte di Cordova e da tutti non si sentiva che a dir male, a dir che per tutto quell'anno regna la miseria e sono pochissimi lavori e la paga misera.

Arrivato che sono in Buenos Aires, ne trovai ancora all'Emigrazione più di mezzi che non erano risolti d'andare da nessuna parte, perchè chi desiderava d'andare dalla parte di Cordova, chi di S. Fè, chi d'altre parti; e l'Emigrazione, se non avevano denari di susistenza oppure o padre o qualche figlio già collocato, non li voleva spedire, perchè da quelle parti non è più terreno da consegnare a gratis se non nella provincia d'Entrerios.

. . . .

Quando ho saputo terminata la guerra son entrato in Buenos Aires.

Sulla via si trovavano ancora, dappertutto ancora dove sono battuti, i cavalli morti, da ogni parte delle contrade dove avevano di far l'assalto, grandi fossi con ripari onde non possa entrare la cavalleria, diversi innocenti che stavano nei loro campi restati morti ed anche italiani.

In quanto alle posizioni che ho viste da quelle parti, non si vede altro che praterie e lagune.

A Dolores neppure seminano frumento se non qualche cosa e qualche poco di grano turco, perchè non avendo neppure molino dicono che loro non torna conto per spedirlo a Buenos Aires, e che torna loro più conto a tener animali perchè ànno più comercio.

Vicinandosi poi a Buenos Aires si comincia a vedere bei campi ove seminano tanto grano turco che frumento e una grandissima quantità di persici ad uso di boschetti, ma anche qui si vedono colla medesima malattia dei nostri paesi, ed anche abbastanza peri, meli, e fichi.

In quanto alle viti pochissime, tanto a vignale come a pergola; della malattia poi non so non essendo la stagione dell'uva, ma in diverse viti dove erano vecchie ho visto una quantità di rappolini.

In quanto al crescere non è diferenza di far caso, essendo pochissima.

È vero che qui non viene neve, e per conseguenza gli animali possono andar sempre al pascolo, ma con quell'erba che è, massimamente passato Dolores, se sono le pecore dei nostri paesi non arriverebbero a saziarsi dalla fame e dovrebbero morire.

Da Dolores poi verso B. Aires si vede un poco più verde, ma istesso per saziarsi dalla fame, cioè per non morire, devono mangiar giorno e notte.

In quanto poi al consiglio che posso dare a quei del nostro paese di venire in America, a quelli che sono affidati alla mia opinione e che hanno messa la fiducia in me senza biglietti di distinzione, dico assolutamente NO e che cambino affatto d'opinione di venir a star in quei deserti dove non avranno mai comercio di sorta, che i buoni posti sono già occupati, che se si vogliono comperare sono anche qui a caro prezzo e nessuno del mio paese consiglio a venire e se pur pure qualcheduno volesse venire venga prima solo e prepari il posto prima di condur la famiglia.

Oltre a tutto questo addesso è sentato in potere il partito nazionale, il quale non incoragisce l'Emigrazione, ma li vuole lasciare abbandonati nella loro miseria.

. . . .

Se qualcheduno desiderasse venire in Buenos Aires come giornaliere, siccome molti del nostro paese so che desideravano di venir nell'America onde procacciarsi qualche soldo, onde possa far i suoi conti sappia che qui sono pochi lavori e la paga come muratore tanto in città che fuori ed anche sulle ferrovie è dai 30 ai 35 pezzi, cioè dai 6 ai 7 franchi, i manovali dai 20 ai 25 pezzi cioè dai 4 ai 5, con questi bisogna che si faccia la spesa, in città a vivere all'osteria e dormire meno di 3 franchi e $\frac{1}{2}$ dificilmente non consuma, fuori alle ferrovie 20 e 40, in quanto ad altri mestieri ne sono a centinaia di artisti più del bisogno.

Se qualcuno volesse venire si ricordi che il lavoro non lo aspetta, ma a lui toccherà a spettare il lavoro.

. . . .

PLACEREANO LEONARDO.

LE PIANTE FORAGGIERE

(Continuazione vedi n. 38.)

Ononis natrix L. Papilionacee. Erba baccaja. — La mangiano capre e vacche.

— *spinosa* L. Erba dell'asino. Bulimacola, fr. *Burale, Giate.* — Piacciono i giovani steli. Piacevolissima all'asino ed alla capra.

Onopondon acanthium L. Composite. Scardiccione selvatico. — Gli animali gradiscono il ricettacolo prima che sbocchi il fiore.

Onosma echioides L. Boraginee. Erba viperina. — Perchè ruvida si rifiuta.

Ophrys aranifera Huds. Orchidee, fr. *Coculutis di prad.* — Di nessuna utilità.

Oporina autunnalis Dec. Leontodon autumnalis L. Composite. Radicchiella tondina. — Pianta amara, ma buona foraggera.

Orchis morio L. Orchidee. Testicolo di cane, fr. *Coculutis di prad.* — Le orchidee sono poco nutritive.

— *piramidalis* L. Anacamptis piramidalis. — Di poca utilità quale foraggera.

Origanum vulgare L. Labiate. Origano. — Foraggio che piace al cavallo. I fiori ricercati dalle api.

Orlaya grandiflora Hoff. Ombrellifere, fr. *Zuitis.* — Poco gradita, non rifiutata però.

Ornithogalum umbellatum L. Dama delle undici ore, fr. *Latt di gialline.* — Non si rifiuta dal bestiame.

Orobanche major L. Orobanchee. Fiamma, Succhiamiele, fr. *Pan e vin blanc.* Dannosa ad altri vegetali. I semi sono spesso ingeriti dal bestiame senza masticarli. La pianta è di sapore acre, amaro.

— *platystigma* Rchb. o scabiosa Koch., fr. *Pid dal Signor.* — Rifiutata per la sua vischiosità e scipitezza.

Orobus luteus L. Papilionacee. Galega montana. — Buona foraggera.

— *niger* Orobo silvano. — Verde dà buon foraggio in località di collina ed alpestre. Secco, si fa legnoso.

— *tuberosus* L. Tartufo da prato. — Buona foraggera; le radici, dolciastre, sono ricercatissime dai suini.

— *vernus* L. Orobo precoce, fr. *Vece çhavaline.* — Buonissima foraggera. I semi ricercati dai fagiani.

Oryza sativa L. Graminacee. Riso, fr. *Ris.* — I grani graditi agli animali; non conviene però, per viste economiche, somministrarli. La farina giova per animali da ingrasso, e per gli stessi anche i residui dopo estratto l'amido e la fecola. La crusca, le loppe, la paglia vengono pure utilizzate.

Oxalis acetosella L. Ossalidee. — Gradita quale condimento.

— *corniculata* L. Trifoglio acetoso, Aleluja. — Piace ai ruminanti, raccomandasi per animali da ingrasso.

— *stricta* L. Lupola maggiore. Ricercata pel cuo sapore acidulo gradevole.

Panicum Crus-galli L. Graminacee. Zampa di gallo, fr. *Giavôn.* — Buon foraggio, tanto più quando fresca. I semi ricercatissimi dai passeri ed altri uccelli.

— *Miliaceum* L. Miglio, fr. *Mej.* — I semi per i volatili; e cotti anche per gli animali da ingrasso. La paglia, discretamente nutritiva. Quale foraggio verde favorisce la secrezione lattea nelle vacche.

— *sanguinale* L. Digitaria sanguinalis Scop. Capriola sanguinaria. — Buon foraggio, irritante però la mucosa orale per la sua pelosità.

— *undulatifolium* Ard. — Essiccata è mediocre fieno.

Papaver Argemone L. Papaveracee. Papavero, fr. *Confenòn.* — Non nocivo se misto ad altre pratensi.

— *Rhoeas* L. Papavero, Rosolaccio, fr. *Confenòn.* — Se ingerita in grande quantità riesce nocevole agli animali, prima eccitandoli fino al furore, poi quale narcotico. Dai semi si estrae l'olio, e le focaccie che rimangono convengono per bovini e suini d'ingrasso.

— *somniferum* L. Papavero domestico, fr. *Papavar.* — Venefica più della precedente.

Parietaria officinalis L. Urticee, fr. *Frignacule, Squinti, Jerbe muell, Vidriul.* — Contiene del nitro, è quindi diuretica. Serve per decozioni.

Paris quadrifolia L. Asparagee. Uva di volpe, Erba Paride, fr. *Jerbe dai matz.* — Velenosa per gli animali. Le bacche vengono ingerite dai gallinacei, per i quali pure è venefica.

Parnassia palustris L. Drosaracee. Gramigna Parnassia. — Acre, fastidiosa.

Pastinaca sativa L. Ombrellifere. Pastinaca, fr. *Pastanache, Çharuèdule.* — Si hanno le varietà a radice lunga e rotonda. Il caule legnoso dà cattivo fieno, le foglie si ricercano per le vacche. Le radici cotte o crude tagliuzzate si apprestano ai cavalli da lavoro tredici chilogrammi al giorno, non continuando però a lungo. Si prestano per ingrassamento dei bovini, suini, ovini, e più di tutto per favorire la secrezione lattea.

Pedicularis foliosa L. Rinantacee. — Si mangiano le tenere foglie. Tutte le pedicolaris sono ritenute causa di ematuria.

— *palustris* L. Pedicolare delle paludi, fr. *Pedoglite.* — Odore vinoso, sapore bruciante.

— *tuberosa* L. Pedicolare zolfina. — Fastidiosa.

— *verticillata* L. — Rifiutata.

(*Continua.*)

SETE

L'articolo non subì ribassi nella settimana che finisce. Questo solo cenno basta a caratte-

rizzare la situazione. Parrà strano, considerati gli attuali corsi bassissimi, ma nessuno osa neanche fare domande che accennino a tentativi d'aumento, mancando ogni giustificazione per appoggiarlo; ed anche que' detentori, e sono molti, che non sono disposti a vendere, non sanno in che ripongano le speranze di migliori prezzi in avvenire. Le transazioni furono discretamente animate in questi giorni sulle piazze principali e corsero anche molte proposte per contratto a consegna, ma le offerte d'una lira circa inferiori ai prezzi praticatisi ai primi di settembre, non trovarono accoglienza. La distanza tra la domanda e l'offerta è minima, ma sufficiente per far tramontare non pochi affari. La situazione attuale ha questo di buono, che l'articolo non è offerto, ed i detentori resistono fermamente contro ogni tentativo d'ulteriore ribasso.

Da questo buon contegno al tentare di ripigliare i prezzi d'agosto non vi sarebbe che un passo; ma le considerazioni di possibili evenienze politiche consigliano a profittare d'incontri tollerabili, non essendo sperabile che, nelle attuali condizioni, la speculazione venga in aiuto. Oggi non è che la fabbrica che compera, e compera giorno per giorno, ma la seta anzichè passare da un magazzino all'altro, va direttamente in fabbrica. È fortuna che la seta sia divisa in molte mani, perchè torna più facile resistere al ribasso, ed invero sarebbe assurdo di concedere ulteriori facilitazioni.

Sulla nostra piazza ebbero luogo pochissimi affari nella settimana finiente, rimarcandosi piuttosto qualche velleità di sostegno anzichè deliberazione a vendere. Non si sa su che basare le speranze, ma si trova che 58 a 60 lire per sete classiche a vapore e 52 a 54 per robe di merito a fuoco, sono limiti esageratamente bassi.

Non manca la domanda per le robe correnti a prezzi relativamente tollerabili.

Sempre in ottima vista i cascami d'ogni sorte.

Anche l'odierno listino è basato su prezzi fatti o fattibili, prezzi, del resto, affatto invariati.

Udine, 2 ottobre 1880. C. KECHLER.

RASSEGNA CAMPESTRE

Dopo qualche lieve e momentaneo offuscamento prodotto da nebbie vaganti nell'atmosfera, noi abbiamo adesso un corso di bellissime giornate, che fanno bello l'autunno e lieto il soggiorno della campagna ai villeggianti; ma quello che più monta, ci promette, anzi ci assicura ubertoso il raccolto dei cinquantini, sui quali siamo ridotti a far calcolo più che sul primo granoturco, che ho annunziato già troppe volte scarsissimo.

Si fa intanto un gran raccogliere erbe raggrazzolandone dovunque si trovano, e se ne trova da amministrar fresche al bestiame giorno per giorno, e si stagionano le sovrabbondanti per l'inverno, al che sono favorevoli il sole che scalda ancora un poco, e l'arietta che spira durante il giorno.

Chi avea sfalciato per tempo i prati e le erbe mediche, trova ancora da razzolarvi sopra qualche cosa e non si astiene perchè il timore della scarsezza di foraggi, durato a tutto il mese di luglio, è stato grande e generale; ed ora non par vero di riempiere i vuoti del fienile, sia pure anche con erbe ordinarie, poichè già lungo l'inverno gli animali si contentano anche di foraggio magro, e lo appetiscono anzi se alternato con buon fieno e con qualche manata di erba medica.

Se durerà il buon tempo faremo tesoro anche delle canne del cinquantino, che essendo quest'anno in ritardo non si dissecccheranno completamente e saranno gradito post-pasto del bestiame. Per conto di foraggi in somma andremo meno male di quello che si temeva, ed è già qualche cosa.

Per provvedere ai bisogni del momento e per pagare il granoturco americano consumato lungo l'estate ed anzi taluno incominciando dalla primevera, i contadini si affrettano a raccogliere i granoturchi, facendoli seccare al sole, se non erano perfezionati nel campo, per portarli al mercato, dove trovano facile smercio, e fortunatamente a discreto prezzo, sicchè non occorre di venderne due misure per pagarne una.

Ma così facendo non si riempirà il piccolo granaio e non si avrà bisogno di fare in treccie e in mazzi le pannocchie per appenderle ai muri o all'impalcatura del tetto. Verrà poi la primavera e saremo da capo ad aspettare che l'America ci mandi, come quest'anno, il suo granoturco in abbondanza tale da poterlo avere a buon mercato.

E non è questo circolo vizioso di dover vendere la polenta appena fatta per ricomprarla poi quando si hanno meno risorse e cioè indebitandosi, la sola magagna dei contadini, poichè l'uomo non vive di sola polenta. Vi sono tanti altri bisogni a cui si deve provvedere, e, non pei soli della vita.

Occorrerebbero foraggi per mantenere un maggior numero di animali, a stramaglie per fare più letame di quello che si fa. Noi ne alleviamo anche vitellame in discreto numero, ma abbiamo bisogno di venderli troppo e troppo giovani, e l'aiuto che ce ne deriva è sempre insufficiente. Abbiamo così poca forza di trazione per lavorare profondamente i terreni e meno letami per concimarli; e il circolo vizioso della miseria tende a perpetuarsi.

E come sperare e trovare il rimedio? Abbiamo in vista le banche agricole che non approdano mai, e le altre banche, compresa l'ipotecaria, le quali per le esigenze e difficoltà che impongono o per l'altezza degli sconti, povero l'agricoltore che cimmenta il loro aiuto facendo

a fidanza sui prodotti dei suoi campi, che vengono sempre scarsi.

Un rimedio efficace sarebbe la diminuzione delle pubbliche gravezze; ma come sperarlo se ogni qual tratto insorge il così detto orizzonte politico a guastar le uova nel paniere se fossero sane? Nel guazzabuglio delle imposte si sono inventati perfino dei giuochi di parole: *l'imposta della fame, il sale dei ricchi* ecc. ecc., e per abolire la prima si è aumentato il dazio sul secondo e su altri articoli di generale consumo; e non basta: si finge di credere un buon principio economico quello di alleggerire le gravezze ai poveri addossandole ai ricchi, senza pensare che impoverendo gli abbienti si ridurranno i poveri a morir di fame.

Bertiolo, 30 settembre 1880. A. DELLA SAVIA.

NOTE AGRARIE ED ECONOMICHE

Entro il corrente mese avrà luogo a Pordenone la Esposizione Ippica provinciale.

∞

Un caso di febbre carbonchiosa si ebbe a Sedegliano nei passati giorni.

∞

C'è in questi giorni a Parigi un'esposizione d'insetti utili e d'insetti nocivi, che vien fatta per cura della Società centrale di apicoltura e di insettologia. La statistica raccolta da questa Società constata che i danni recati all'agricoltura dagli insetti nocivi si possono calcolare a miliardi.

La terza sezione comprende gl'insetti carnivori, come i *caràbici* e gli *stafilini*, che fanno guerra a morte e continua a tutti gli innumerevoli parassiti delle piante, come *puçerons*, bruchi e farfalle, onde sono appunto devastati i nostri orti ed i nostri campi.

La Società centrale d'apicoltura e d'insettologia fa appello agli entomologhi di tutti i paesi e agli agricoltori, onde portino i loro lumi all'esposizione parigina, che starà aperta fino all'8 ottobre.

∞

Il sig. Kübler scrive alle *Notizie basileesi*, che ha scoperto una nuova malattia in diversi vigneti nei dintorni di Winterhur.

D'ordinario si formano dei piccoli tumori alla estremità dei sarmenti. Il fungo distruttore che racchiudono si estende tanto rapidamente che ben tosto la scorza e la buccia stessa seccano e l'alburno è messo a nudo. Il sarmento così denudato si copre a poco a poco d'una muffa dello spessore di 2 a 3 millimetri.

Il sig. Kübler considera questa malattia come un vaiuolo proprio alla vigna. La muffa levandosi al minimo soffio, si comprende come possa facilmente spandersi sui ceppi vicini ed avvelenarli. Bisogna quindi affrettarsi a tagliare i sarmenti colpiti e abbruciarli.

∞

I fogli americani contengono i particolari seguenti sulla famosa possessione di Dalrymple, situata alla distanza di 25 miglia da Fargo (Stati Uniti), che è la più vasta possessione del continente occidentale:

Essa misura 36,000 acri di terra lavorabile, di cui 24,000 seminati di frumento, e 12,000 di avena. Quest'anno furono impiegate 125 macchine per tagliare la biada. Il proprietario sig. Dalrymple dirige in persona i lavori delle sue terre secondo le più sane teorie agricole. Per la mietitura egli fa dei contratti di quaranta giorni coi lavoranti, che sono pagati a ragione di 75 *cents* (fr. 3.75) per giorno, oltre il vitto. Tutti i mietitori mangiano in grandi refettori espressamente costruiti.

Dopo raccolti e fatti seccare a sufficienza il frumento e l'avena, sono battuti e separati dalla paglia senza che se ne facciano de' covoni. Il raccolto è calcolato di 18 *bushels* (1 *bushel* = ettolitri 6.30) per acro (1 acro = 4147 metri). Il prodotto totale della possessione è di 123,40 ettolitri di biada, ossia il carico di 900 carri. Quest'immenso raccolto vien trasportato in riva al mare per la via dei canali che attraversano il Canadà e per il canale di Erie, e si spera venderlo a 3 franchi al *bushel* ossia ad 8 franchi l'ettolitro. Vale a dire che soltanto in avena ed in grano la possessione darà oltre 1 milione di franchi all'anno.

MASSIME AMMINISTRATIVE

CHE POSSONO INTERESSARE LA POSSIDENZA FONDIARIA.

Tassa di esercizio e rivendita; industrie agricole; decisioni della Deputazione provinciale; ricorso; competenza del Ministero delle finanze. — Alla tassa di esercizio possono sottostare gli esercenti l'industria agricola non proprietari del fondo, ma non lo possono i padroni di essi fondi, qualunque sia il sistema onde per essi vengano coltivati. Non è fondato quindi il ricorso di un Comune contro una deliberazione della Deputazione provinciale che ricusi di approvare una modificazione di un articolo del regolamento comunale per l'applicazione della tassa di esercizio e rivendita, col quale si stabiliva che quella tassa avesse a colpire anche le industrie agricole, e specialmente quella esercitata dai proprietari dei fondi rustici che si coltivano a mani proprie, col metodo comunemente detto di Boaria, non escludendone che i coloni mezzadri.

In ordine alle controversie che potessero sorgere nell'applicazione della tassa in questione, deve provvedere, per ragione di competenza, il Ministero delle finanze, e non quello dell'interno.

(Parere del Consiglio di Stato adottato in adunanza generale del 6 marzo 1880.)

PREZZI DEI CEREALI E DI ALTRI GENERI DI CONSUMO

venduti sulla piazza di Udine nella settimana dal 27 settembre al 2 ottobre 1880.

		Senza dazio cons. Massimo	Senza dazio cons. Minimo	Dazio consumo
Frumento nuovo	per ettol.	20 80	19.80	—.—
Granoturco	»	17.05	16.—	—.—
Segala nuova	»	16.70	15.60	—.—
Avena	»	8.39	—.—	—.61
Saraceno	»	—.—	—.—	—.—
Sorgorosso	»	8.65	—.—	—.—
Miglio	»	24.—	— —	—.—
Mistura	»	—.—	—.—	—.—
Spelta	»	—.—	—.—	—.—
Orzo da pilare	»	—.—	—.—	—.—
» pilato	»	—.—	—.—	—.—
Lenticchie	»	—.—	—.—	—.—
Fagiuoli alpigiani	»	—.—	—.—	1.37
» di pianura	»	—.—	—.—	1.37
Lupini	»	10.75	10.05	—.—
Castagne	»	8.50	6.80	—.—
Riso 1ª qualità	»	45.50	41.50	2.16
» 2ª »	»	39.—	32.—	2.16
Vino di Provincia	»	80.—	63.—	7.50
» di altre provenienze	»	52.—	30.—	7.50
Acquavite	»	83.—	72.—	12.—
Aceto	»	27.—	22.—	7.50
Olio d'oliva 1ª qualità	»	154.—	135.—	7.20
» » 2ª »	»	115.—	95.—	7.20
Ravizzone in seme	»	—.—	—.—	—.—
Olio minerale o petrolio	»	68.23	66.23	6.77
Crusca	per quint.	15.—	14.50	—.40
Fieno	»	6.50	4.50	—.70
Paglia	»	4.50	3.90	—.30
Legna da fuoco forte	»	2.44	2.24	—.26
» » dolce	»	1.94	1.74	—.26
Carbone forte	»	7.—	6.50	—.60
Coke	»	5.50	4.—	—.—
Carne di bue . . a peso vivo	»	73.—	—.—	—.—
» di vacca »	»	62.—	—.—	—.—
» di vitello »	»	79.—	—.—	—.—

		Senza dazio cons. Massimo	Senza dazio cons. Minimo	Dazio consumo
Carne di porco a peso vivo	p. quint.	—.—	—.—	—.—
» di vitello q. davanti	per Cg.	1.39	1.09	—.12
» » q. di dietro	»	1.59	1.49	— 11
» di manzo	»	1.59	1.19	—.11
» di vacca	»	1.39	1.19	—.11
» di toro	»	—.—	—.—	—.11
» di pecora	»	1.06	—.—	—.01
» di montone	»	1.06	—.—	— 04
» di castrato	»	1.38	1.28	—.04
» di agnello	»	—.—	—.—	—.—
» di porco fresca	»	—.—	—.—	—.—
Formaggio di vacca duro	»	2.90	2.70	—.10
» » molle	»	2.20	1.90	—.10
» di pecora duro	»	2.80	2.70	—.10
» » molle	»	2.05	1.80	—.—
» lodigiano	»	3.90	—.—	—.10
Burro	»	1.92	1.72	—.08
Lardo fresco senza sale	»	—.—	—.—	—.—
» salato	»	2.28	2.03	—.22
Farina di frumento 1ª qualità	»	—.68	—.53	—.02
» » 2ª »	»	—.48	—.33	—.02
» di granoturco	»	—.29	—.23	—.01
Pane 1ª qualità	»	—.53	—.46	—.02
» 2ª »	»	—.42	—.32	—.02
Paste 1ª »	»	—.86	—.78	—.02
» 2ª »	»	—.58	—.54	—.02
Pomi di terra	»	—.09	—.07	—.—
Candele di sego a stampo	»	1.81	—.—	—.04
» steariche	»	2.40	2.30	—.10
Lino cremonese fino	»	3.60	3.50	—.—
» bresciano	»	3.30	2.80	—.—
Canape pettinato	»	2.15	1.90	—.—
Stoppa	»	1.05	1.—	—.—
Uova	a dozz.	1.03	1.02	—.—
Formelle di scorza	per cento	2.—	—.—	—.—
Miele	»	—.—	—.—	—.—

PREZZO CORRENTE E STAGIONATURA DELLE SETE IN UDINE

Sete e Cascami.

		da	a
Sete greggie classiche a vapore		da L. 57.—	a L. 63.—
» » classiche a fuoco		» 53 —	» 56.—
» » belle di merito		» 51.—	» 53.—
» » correnti		» 48.—	» 50.—
» » mazzami reali		» 42.—	» 47.—
» » valoppe		» 36.—	» 42.—
Strusa a vapore 1ª qualità		da L. 13.25	a L. 13.75
» a fuoco 1ª qualità		» 12.—	» 12.50
» » 2ª »		» 11 —	» 12.—

Stagionatura

Nella settimana da 27 sett. a 2 ottobre		Colli num.		Chilogr.
	Greggie	6		585
	Trame	6		430

NOTIZIE DI BORSA

Venezia.

	Rendita italiana da	Rendita italiana a	Da 20 franchi da	Da 20 franchi a	Banconote austr. da	Banconote austr. a
Settembre 27	94.70	94.80	22.15	22.17	234 50	235.—
» 28	94.40	94.50	22.16	22.18	234.75	235.25
» 29	94.50	94.65	22.15	22.17	234.75	235.—
» 30	94.65	94.70	22.16	22.18	234 75	235.25
Ottobre 1	94.50	94.65	22.16	22.18	235.—	235.25
» 2	95.20	95.30	22.15	22.17	235.25	235.50

Trieste.

	Rendita it. in oro da	Rendita it. in oro a	Da 20 fr. in BN. da	Da 20 fr. in BN. a	Argento da	Argento a
Settembre 27	84.75	—.—	9.43	—.—	118.35	—.—
» 28	84.25	—.—	9.43	—.—	118.35	—.—
» 29	84 35	—.—	9.42 1/2	—.—	118.35	—.—
» 30	84.50	—.—	9.40	—.—	118.35	—.—
Ottobre 1	84.85	—.—	9.39	—.—	118.25	—.—
» 2	85.10	—.—	9.39	—.—	118.35	—.—

OSSERVAZIONI METEOROLOGICHE — STÁZIONE DI UDINE (R. ISTITUTO TECNICO)

Altezza del barometro sul mare metri 116.

Giorno del mese	Età e fase della luna	Pressione barom. Media giornaliera	Temperatura — Term. centigr. ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	massima	media	minima	minima all'aperto	Umidità assoluta ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Umidità relativa ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.	Vento media giorn. Direzione	Velocità chilom.	Pioggia o neve millim.	in ore	Stato del cielo (1) ore 9 a.	ore 3 p.	ore 9 p.
Settemb. 26	U Q	754.06	15.7	18.2	15.5	22.0	16.75	13.8	12.3	10.94	10.97	12.72	83	73	99	S 34 W	1.2	2.0	1	M	M	C
» 27	24	755.93	15.2	18.2	14.2	21.2	16.12	13.9	11.4	10.54	10.91	11.34	79	72	91	S	14	3.0	1	C	M	S
» 28	25	756.80	14.9	18.2	14.9	22.0	16.00	12.2	8.6	8.52	8.87	9.13	66	57	75	N 63 E	0.7	—	—	S	C	S
» 29	26	758.86	14.8	19.4	13.5	23.2	15.05	9.7	6.8	8.00	5.59	8.16	62	33	70	N 45 E	0.4	—	—	S	M	S
» 30	27	758.83	14.5	17.7	12.7	20.1	14.30	9.9	7.6	8.26	8.42	8.77	65	54	78	N	1.2	—	—	M	S	S
Ottobre 1	28	758.80	14.3	18.6	13.4	20.9	14.70	10.2	7.4	8.63	10.57	10.53	69	67	92	S	0.7	—	—	S	S	M
» 2	29	753.67	14.7	18.4	14.2	22.0	15.27	10.2	7 8	10.95	10.37	11.10	87	65	92	S 27 W	0.5	—	—	M	M	M

(1) Le lettere C, M, S corrispondono a: cielo *coperto, misto, sereno.*

G. Clodig.

Udine, Tip. G. Seitz. Dott. Ferdinando Pagavini, redattore